



DINNER

SOUPS

GAZPACHO

Made with organic tomatoes, gluten-free bread, red pepper, onion, garlic, extra virgin olive oil and sherry vinegar, served with carrot and jicama mirepoix.

HOT SOUP OF THE DAY

Fresh daily creations from our Chefs. Ask your waiter.

MAIN

SPICY POKE BOWL

Watermelon "tuna" marinated with Asian Flavors, steamed rice, organic edamame, avocado, mango, cucumber, radish, cilantro, toasted pumpkin seeds, sesame seeds, and garden sprouts.

Swap Watermelon for fresh line-caught Pacific tuna.

CVT BOWL

Abuelita´s rice, grilled plantain, stewed beans, chickpea chorizo, smoked portobellos, pickled red cabbage, avocado, cashew cream and salsa verde.

HEALTHY BOWL

Cherry tomatoes, local avocado, sauteed broccoli, red quinoa, chickpeas, Persian cucumbers and tempeh toasted in a jalapeño-cilantro-miso dressing.

PALMAÑA BURGER

House-made Plant patty with lettuce, red onion, mayo, caramelized onions, cheddar cheese, homemade kimchi, Sriracha spicy sauce and pickles; inside our home made toasted bread bun. Served with oven baked marinated potato wedges.

+ Swap - Potato wedges for regular french fries cooked in canola oil.*

+ Swap - Brioche bun for lettuce.

+ Swap - Patty for grilled portobello.

*Not recommended as part of our AiA\Wellness health program.

DAILY TACO SPECIAL

Chef's Special, freshly made with local ingredients. Ask your waiter.

SMALL PLATES

HUMMUS

With grilled mushrooms and spiced toasted chickpeas.

MUSHROOM CEVICHE

With grilled local mushrooms, roasted garlic oil, cilantro and jalapeño broth, pico de gallo and mango salsa, and toasted sunflower seeds with nori dust.

ORGANIC EDAMAME

Plain with salt, or sautéed with sesame oil, garlic, ginger, lemon juice, soy sauce, seaweed shichimi, and toasted sesame seeds.

SALADS

CHARLY'S CESAR SALAD

Hydroponic lettuce, lacto-fermented homemade Caesar salad dressing, garlic coated croutons baked in wood fire, topped with hazelnut cashew parmesan.

+ Swap for - Parmigiano Reggiano. 

GREEK SALAD

Fresh mediterranean salad made with persian cucumber, bell peppers, kalamata olives, purple onion, tofu based feta cheese.

WOOD FIRE

CHEF'S DAILY SPECIAL PIZZA

Ask your waiter for the night's special.

GNOCCHI SORRENTINA

Served with san marzano tomatoes, homemade almond"mozzarella", fresh basil and pumpkin seed pesto.

+ Swap for - Mozzarella Cheese. 

INDIAN DAL

Pink lentil stew with coconut milk, turmeric, garam masala, organic tomatoes, garlic, shallots cumin and cinnamon, topped with baked tofu and served with homemade naan and cucumber-mint raita.

FROM THE SEA

SEA SCALLOPS

Garlic and tarragon butter, jasmine rice, grilled asparagus, truffle aioli.

BAKED LOCAL FISH OF THE DAY

Healthy and simple cooking to maintain its flavor. Served with oven baked vegetables.

DESSERTS

GUAVA CHEESE CAKE

Soy and coconut based, guava compote, guava-ginger coulis.

FRUIT COBBLER CRUMBLE

Wild berries and apple compote, vanilla cookie soil and handcrafted ice cream.

PEAR AND LAVENDER TART

Coconut English cream, toasted almond, cinnamon.



GLUTEN



NUTS



SOY



SPICY



DAIRY



COCONUT



EGG



MEAT



CHICKEN



PORK



SEAFOOD



CENA

DE LEÑA

PIZZA ESPECIAL DEL CHEF

Pregunta a tu mesero por el especial de la noche.

GNOCCHI SORRENTINA

Con tomates San Marzano, "mozzarella" de almendra casera, albahaca fresca, y pesto de semillas de calabaza.

+ **Cambiar por** - Queso Mozzarella. 🏠

DAL INDIO 🌿 🍷 🌶️

Estofado de lentejas con leche de coco, cúrcuma, garam masala, tomates orgánicos, ajo, chalotes, comino y canela, cubierto con tofu horneado, servido con pan naan y salsa raita de pepino y menta.

DEL MAR

CALLOS DE HACHA 🐞

Mantequilla de ajo y estragón, arroz jazmín.

PESCA DEL DÍA AL HORNO 🐞

Cocción sana y simple para mantener su sabor. Servido con verduras al horno.

POSTRES

GUAVA CHEESE CAKE 🌿

Base de coco y soja, compota de guayaba, coulis de guayaba-jengibre.

CRUMBLE DE FRUTAS

Compota de frutos rojos y manzana, tierra de galleta de vainilla, y helado artesanal.

TARTA DE PERA Y LAVANDA

Crema inglesa de coco, almendra tostada, canela.



GLUTEN



NUECES



SOYA



PICANTE



LÁCTEOS



COCO



HUEVO



CARNES



POLLO



CERDO



MARISCOS

SOPAS

GAZPACHO

Hecho con tomates orgánicos, pan sin gluten, pimiento rojo, cebolla, ajo, aceite de oliva extra virgen y vinagre de Jerez, servido con mirepoix de zanahoria y jicama.

CREMA CALIENTE DEL DÍA 🌿 🍷 🌶️

Creaciones frescas del día de nuestros chefs. Pregunta a tu mesero.

PRINCIPALES

POKE BOWL SPICY 🌿 🍷 🌶️

Sandía marinada estilo "atún" con sabores de Oriente, arroz al vapor, edamames orgánicos, aguacate, mango, pepino, rábano, cilantro, pepitas tostadas, semillas de ajonjolí y brotes de la huerta.

Cambiar Sandía por atún fresco del Pacífico.

CVT BOWL 🍷

Arroz de la abuelita, plátano asado, frijoles de olla, chorizo de garbanzo, portobellos ahumados, col morada encurtida, aguacate, crema de anacardos, salsa verde.

BOWL SALUDABLE 🍷

Tomates cherry, aguacate local, brócoli salteado, quinoa roja, garbanzos, pepinos persas y tempeh tostado, servidos con un aderezo de jalapeño, cilantro y miso.

PALMAÑA BURGER 🌿 🍷 🌶️

Hamburguesa vegetal casera con lechuga, cebolla morada, mayonesa, cebolla caramelizada, queso cheddar, kimchi casero, salsa picante Sriracha y pepinillos; todo dentro de nuestro panecillo tostado casero. Acompañada de papas gajo marinadas al horno.

+ **Cambiar** - Papas gajo por papas fritas regulares cocinadas en aceite de canola.*

+ **Cambiar** - Pan brioche por lechuga.

+ **Cambiar** - Hamburguesa por portobello al grill.

*No se recomienda como parte de nuestro programa de salud AiA\Wellness.

TACO ESPECIAL DEL DÍA 🌿 🍷

El especial del chef creado con ingredientes locales preparados frescos. Pregunta a tu mesero.

PLATOS PEQUEÑOS

HUMMUS 🌶️ 🍷

Con hongos a la parrilla y garbanzos tostados y especiados.

CEVICHE DE HONGO 🌶️ 🍷

Con hongos locales a la parrilla, aceite de ajo frito, jus de cilantro y jalapeño, pico de gallo con mango y semillas tostadas de girasol con polvo de nori.

EDAMAMES ORGÁNICOS 🌿

Simple con sal, o sautéed con aceite de sésamo, ajo, jengibre, jugo de limón, salsa de soja, shichimi de algas y semillas de sésamo tostadas.

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR A LA CHARLY 🌿 🍷

Lechugas hidropónicas, aderezo César de casa lacto-fermentado, crutones al ajo horneados en leña, cubiertos con parmesano de avellanas y anacardos.

+ **Cambiar por** - Parmigiano Reggiano. 🏠

ENSALADA GRIEGA 🍷

Ensalada mediterránea fresca hecha con pepino persa, pimientos, aceitunas Kalamata, cebolla morada, y queso feta a base de tofu.